Pauillac 2018 : bio ou pas bio ?

Froid, humide, très humide, beaucoup de pluie : le début d’année 2018 fut passablement compliqué avec plus de 500 mm d’eau durant les premiers mois. Miraculeusement, la sortie est très abondante et la floraison se passe dans de très bonnes conditions vers le 4 juin. Le potentiel de récolte est alors considérable.

Mais cet énorme potentiel de récolte a été plus ou moins écorné selon deux facteurs : la virulence plus ou moins grande des maladies cryptogamiques et l’utilisation d’un arsenal plus ou moins puissant pour les contrer ainsi que l’impact de la terrible sécheresse des mois de juillet et d’août.

Au final, les rendements s’étagent de 50 hl/ha avoué à une dizaine, soit d’un rapport de cinq à un. Cela fait bien longtemps que de tels écarts n’ont pas été constatés. On ne peut pas dire que la qualité soit inversement proportionnelle au rendement, quoique.

En 2018, Pauillac a produit des vins de génie, du calibre de 1961 et de 1928. Mais aussi des vins gonflés par l’alcool qui a atteint des niveaux records et des tannins aux niveaux élevés qui se présentent certes au mieux aujourd’hui, mais qui sont marqués par des creux en milieu de bouche qui se paieront tôt ou tard et qu’il vaut mieux déguster sur le fruit immédiat de leur jeunesse, même à Pauillac.

Au plus haut niveau, les châteaux Latour (28 hl/ha) et Pontet-Canet (11 hl/ha), Mouton-Rothschild (28 hl/ha), les deux Pichon, Baron et Comtesse, on produit des vins grandioses qui feront date, même leurs seconds vins. Comme par hasard, a posteriori, on constate que ce sont ceux qui ont eu les rendements les plus faibles, ce qui fait réfléchir d’autant que sécheresse des mois d’août et de septembre a clairement réduit l’alimentation de la vigne.

L’équation était simple : une plus grande réduction de la récolte conduisait à un meilleur vin, du moins pour ceux qui étaient au-dessous de 40 hl/ha. Sauf que le choix n’était pas forcément conscient, car c’est la nature a choisi. Pas tout à fait toutefois, car la quantité de la récolte était certes liée à un facteur chance, mais aussi au choix stratégique de lutte contre les maladies. Les châteaux Pontet-Canet et Latour ont choisi de ne pas utiliser du tout l’arme chimique et ils en ont payé les conséquences par une récolte réduite, mais aussi en élaborant un vin génial.

Cette équation est bien résumée par Nicolas Glumineau à Pichon-Lalande. Sur 85 % du vignoble, il a utilisé un traitement non bio avant et après la floraison et il a obtenu une vendange normale. Sur 15 % de la surface, il n’a utilisé que des traitements bio et il a perdu 40 % de la récolte dans un millésime terrible il est vrai. Mais la qualité n’est pas du tout la même ni le risque pour la santé. Au consommateur de choisir.

*Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites « en primeurs » qui ont eu lieu fin mars, début avril 2019, le plus souvent à l’aveugle, mais pas toujours et même un peu moins depuis que l’Union des Grands Crus a décidé de proscrire ce mode de dégustation. Les raisins ont été récoltés à l’automne 2018, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d’élevage et loin d’être mis en bouteilles. Elles ne sont qu’une indication totalement dépendante de l’échantillon présenté. Nous les dégusterons à nouveau et en bouteille en 2021, puis encore en 2022 pour un avis plus définitif.*

Ch. Batailley 93-94

De robe grenat sombre, le nez est très intense, fruits rouges et notes de cèdre. Le vin est de bonne densité, demi-corps, très élégant comme en 2017 ce qui est pourtant rare pour lui, les tannins sont fins. Le vin a été élaboré avec 74 % cabernet-sauvignon, 23 % merlot et 3 % petit-verdot et il affiche 13,5° (13,6° en 2017).

Ch. Bellegrave 87-88

Élaboré avec 60 % cabernet sauvignon et 40 % merlot, la robe est dense avec des arômes de cèdre. Le vin est dense et végétal aussi, ce qui lui donne de la fraîcheur et une certaine austérité. Patientez quelques années.

Ch. Clerc-Milon Grand vin 94-95

Le grand vin a été élaboré avec 60 % cabernet-sauvignon, 27 % merlot, 9 % cabernet-franc, 3 % petit-verdot et même 1 % de carmenère avec un rendement normal de 44 hl/ha. La robe est noire avec un nez discret, puis mûre et réglisse. Le vin est dense, pas austère du tout contrairement à son habitude, très élégant. On a rarement vu autant d’élégance dans Clerc-Milon. Il est vrai que depuis 2009, Clerc-Milon vit une vraie renaissance et le 2018 est une belle réussite avec sa jolie finale épicée. Il titre 14° (13,2 en 2017) avec un pH de 3,76 nettement plus haut qu’en 2017 (3,65). Les vendanges se sont déroulées du 17 septembre avec le merlot au 10 octobre pour le petit-verdot et le carmenère.

Ch. Clerc-Milon Pastourelle de Clerc-Milon 2e vin 91-93

La robe est dense avec un premier nez discret, puis très fruits noirs. Le vin est souple et charmant avec une petite pointe de fraîcheur. Le vin n’est pas commercialisé en primeurs, mais vendu plus tard prêt à être dégusté pour la restauration. Le vin a été élaboré avec 61 % merlot, 32 % cabernet-sauvignon et 7 % cabernet-franc. Il représente 25 % de la production et titre 13,8°.

Ch. Croizet-Bages 88-89

Robe sombre avec un nez intense très ananas en boîte. Le vin est léger et fluide, demi-corps et végétal, asséchant en finale.

Ch. d’Armailhac Grand vin 92-94

La robe est sombre avec un nez intense, fruits noirs, très épicé et même un peu chocolat noir. Le vin est dense et serré, d’une belle tenue car les cabernets tiennent l’édifice et lui donnent de la fraîcheur, le tout est concentré, même un peu pointu. De ce fait, les 14,5° ne se sentent pas. Le vin a été élaboré avec 55 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 10 % cabernet-franc et 5 % petit-verdot avec un rendement de 32 hl/ha. Vendanges du 12 septembre au 3 octobre.

Ch. d’Armailhac La sélection 2e vin 91-93

Ce vin (pour le moment) hors commerce est une ébauche de ce que pourrait être le second vin. La robe est noire et le vin est souple, suave, charmant, les tannins sont enrobés, l’ensemble très mûr. Il représente 20 % de la production.

Ch. de Pauillac 91-93

Comme les années précédentes, la vinification intégrale en 100 % bois neuf marque le vin mais pas trop. La fraîcheur est au rendez-vous grâce au cabernet-sauvignon qui représente cette année 75 % du vin au côté de 25 % merlot et lui donne un style Pauillac très affirmé, ce qui est rassurant pour le château éponyme. Il a été élaboré sur 1,5 ha avec un rendement de 20 hl/ha.

Ch. Duhart-Milon Grand vin 92-94

La robe est dense à reflets violets avec un nez intense de fruits rouges sur fond de cèdre. Le vin est de bonne densité avec une corpulence moyenne et un milieu de bouche très souple grâce à un beau merlot mais soutenu par une petite pointe de fraîcheur, en finale aussi. Il a été élaboré avec 65 % cabernet-sauvignon et 35 % merlot. Vendanges du 17 au 25 septembre pour le merlot et du 25 septembre au 4 octobre pour le cabernet-sauvignon. Le rendement est de 38 hl/ha, les deux tiers étant retenus pour le grand vin qui titre 14°.

Ch. Fonbadet 90-92

La robe est grenat sombre avec des arômes peu intenses au début, puis se développant vers le cassis et le poivre noir. Le vin est souple et un rien fluide, peu extrait, très élégant. Il pourra se déguster vite, sans obérer ses capacités de garde. Il a été élaboré avec 75 % cabernet sauvignon et 25 % merlot avec un élevage avec 40 % de fûts neufs. Rendement de 50 hl/ha.

Ch. Grand Puy Ducasse 93-94

Robe dense à reflets grenat avec un nez de fruits noirs et de tabac. Le vin est souple et dense avec un joli moelleux et une finale très pauillacaise de cèdre. Un joli vin. Le travail paie. Il a été élaboré avec 52 % cabernet-sauvignon et 48 % merlot.

Ch. Grand Puy Lacoste 94-96

La robe est grenat avec le beau nez de cèdre qui le caractérise. Le vin est dense avec une inhabituelle fraîcheur, l’ensemble est de belle longueur. Le 2018 est une version à la fois sévère et élégante de GPL. Il a été élaboré avec 78 % cabernet-sauvignon (classique) et 22 % merlot. Les vendanges se sont déroulées du 21 septembre au 5 octobre avec un rendement de 40 hl/ha et le grand vin représente 62 % de la production. Élevage avec 75 % de barriques neuves. Une grande réussite de la propriété qui n’en manque pas

Ch. Grand Puy Lacoste Lacoste-Borie 2e vin 92-94

La robe est grenat avec un nez intense de fruits noirs. Le vin est souple, suave, petite fluidité mais beaucoup de charme, les tannins sont contenus. Il a été élaboré avec 61 % cabernet-sauvignon, 31 % merlot et 8 % cabernet-franc. Les vendanges se sont déroulées du 21 septembre au 5 octobre avec un rendement normal de 44 hl/ha et le deuxième vin représente 32 % de la production.

Ch. Haut-Bages-Libéral 90-92

Certifications en bio (optique 2019) et en biodynamie (visée 2021), rénovation des chais, Haut-Bages Libéral fait feu de tout bois et la qualité du vin s’en ressent. Élaboré avec 76 % cabernet-sauvignon et 24 % merlot, il se présente avec un joli nez de mûre. Le vin est élégant, assez droit, strict, très Pauillac, très tannique aussi, mais bien enrobé. Rendement de 45 hl/ha. Belle réussite du château.

Ch. Haut-Bages-Monpelou 87-88

Robe grenat sombre. Nez fruits rouges et noirs. Le vin est souple et fluide, un rien végétal, mais plaisant.

Ch. Haut-Batailley 93-94

Le vin a été élaboré avec 59 % cabernet-sauvignon et 41 % de merlot, le tout est élevé avec 60 % de barriques neuves. Le nez embaume le cassis d’une bonne pureté et le vin est campé sur sa structure tannique mise en évidence par un petit creux qui sera comblé à l’élevage. Le boisé est mieux maîtrisé qu’en 2017 et le vin ne manque pas de charme.

Ch. La Fleur Peyrabon 89-90

La robe est sombre avec un joli nez de cèdre. Le vin est très élégant, demi-corps, un Pauillac en mode léger, de bonne facture, largement sous-estimé. C’est toujours une bonne affaire.

Ch. Lafite-Rothschild Grand vin 96-98

La robe est noire avec un nez splendide de cèdre, du vrai Lafite. Le vin est dense et serré, très cabernet-sauvignon, droit et élégant avec une petite pointe végétale, les tannins sont fins, jolie finale de cèdre. Il a été élaboré avec 91 % de cabernet-sauvignon ramassé du 25 septembre au 5 octobre, 8,5 % de merlot du 17 au 24 septembre et une poignée de petit-verdot (0,5 %) avec un rendement global de 40 hl/ha. Le grand vin représente 40 % de la production, il y a 28 % de troisième vin. Il titre 13,3° (12,8 en 2017) avec un pH de 3,73 très proche de celui de 2017 (3,75).

Ch. Lafite-Rothschild Les Carruades 2e vin 93-95

De robe sombre, le nez est intense de mûre et de cèdre. Le vin est souple et charmant avec un joli milieu de bouche épicé, tout petit creux, finale très épicée. Il a été élaboré avec 56,5 % cabernet-sauvignon, 38 % merlot et 5,5 % cabernet-franc. Il représente 40 % de la production.

Ch. Latour 1er cru classé Grand vin 99-100

La robe est noire avec un nez superbe, très typé, très fruits noirs, du grand Latour. Le vin est dense, compact, d’une belle longueur, très fin avec de beaux arômes. Le vin est très pur, la densité est exceptionnelle, la longueur impressionnante. La légende est en marche, car il s’agit d’un des plus grands vins produit sur la propriété. Le mildiou a été maîtrisé de bout en bout sans faire la moindre concession aux canons de la bio et de la biodynamie. Le rendement est de 24 hl/ha surtout en raison de la sécheresse. Le vin est élaboré comme d’habitude avec une forte proportion de cabernet-sauvignon (91 %), avec 9 % de merlot et point de petit-verdot qui est parti pour l’essentiel dans le troisième vin. Il affiche 14,3° (13,3° en 2017) et représente 37 % de la production. Vendanges du 29 septembre au 7 octobre. Fidèle à sa nouvelle politique, Château Latour 2018 n’est pas sur le marché, mais propose le sérieux 2008, un vin qui présente des notes d’évolution au nez, mais dont la bouche est encore très jeune et qui est un grand classique du château avec une belle perspective d’évolution.

Ch. Latour Les Forts de Latour 2e vin 96-97

La robe est noire avec un superbe nez de graphite. Le vin est dense, très droit, d’une très belle densité. Il dépasse très clairement le grand vin d’il y a quelques années. Il a été élaboré avec 77 % cabernet-sauvignon et 34 % merlot. Il affiche 14,2° avec un IPT de 77 et représente 42 % de la production. Vendanges du 27 septembre au 11 octobre. Incontestablement un très grand vin. Comme le château ne vend pas le 2018 en primeur, il a mis sur le marché Fort de Latour 2013 qui est à point, il a un côté très accessible avec sa finale un rien simple mais charmeuse

Ch. Latour Le Pauillac 3e vin 93-94

Le vin se présente avec un joli nez de mûre. Le vin est très élégant, d’une belle longueur et tout en longueur. Un des plus beaux pauillacs qui a été produit. Il est élaboré avec 56 % cabernet-sauvignon, 31 % merlot et 12 % petit-verdot. Il affiche 14,1° avec un IPT de 76 et il représente 21 % de la production. Vendanges du 18 septembre au 15 octobre. Selon sa nouvelle politique, le château a mis en vente le 2014, un beau vin souple avec du fond et une grande matière, les tannins se sont bien arrondis.

Dom. Les Sadons 88-89

La robe est sombre avec un joli nez fumé. Le vin est souple, un peu fluide, mais de bonne facture. Il est élaboré sur 0,8 ha de vignes.

Ch. Lynch-Bages Cru classé 94-95

La robe est noire avec un nez, comme d’habitude, de fruits noirs. Le vin est souple et relativement frais qui masque son moelleux habituel, la finale est très tannique, les tannins sont mûrs mais un peu raidis par la fraîcheur. Vendanges du 29 septembre au 9 octobre. Le vin est élaboré avec 72 % cabernet-sauvignon, 19 % merlot, 6 % cabernet-franc et 3 % petit-verdot. Il titre un degré d’alcool de plus qu’en 2017 (14,1° au lieu de 13,1).

Ch. Lynch-Moussas Cru classé 93-94

Le château continue sa progression qualitative et le millésime 2018 marque une nouvelle étape avec sa robe est très sombre et son joli nez de cassis et de cèdre. Le vin est souple et harmonieux avec de jolis tannins fins, il possède un peu plus de fraîcheur que d’habitude, belle finale de cèdre. Il a été élaboré avec 72 % cabernet-sauvignon et 28 % merlot. Belle réussite.

Ch. Mouton-Rothschild 1er Cru classé Grand vin 97-99

La robe est très noire avec un nez discret très fin, délicat, encore très retenu, ce qui n’est pas l’habitude Mouton. Le vin est dense, ferme, retenu, complexe, réservé, mais la belle finale est éblouissante. Il ne se livre pas. La masse de vin est impressionnante, mais avec de la fraîcheur. Il affiche 13,8° (13,3 en 2017), ce qui est impressionnant à Mouton. Le vin a été élaboré avec 86 % cabernet-sauvignon, 12 % merlot et 2 % cabernet-franc. Le rendement n’est que de 28 hl/ha en raison de l’impact du mildiou mais pas uniquement. Un des plus grands Mouton de l’histoire.

Ch. Mouton-Rothschild Le Petit Mouton de Mouton Rothschild 2e vin 95-96

Le vin a été élaboré avec 56 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot et 4 % cabernet-franc, soit une proportion importante de merlot, une des plus fortes. De robe noire, le nez est discret, puis oscille entre fruits rouges et noirs. Le vin est dense avec une belle trame fraîche, on ne lui donne pas du tout 40 % de merlot. Il ressemble par bien des aspects à son grand frère et il ne s’en distingue que par les tannins, un peu raides, mais fins. Dans trois quatre ans, ils auront disparu. Il affiche 14° naturel (13,2 en 2017), ce qui ne s’était jamais vu. Une grande réussite supérieure à bien des Mouton d’autrefois.

Ch. Pedesclaux Cru classé 93-94

Le vin est élaboré avec 64 % cabernet sauvignon, 27 % merlot, 5 % cabernet franc et 4 % petit verdot et il est élevé avec 60 % de fûts neufs et 4 % de fûts d’un vin. Titrant près de 14° d’alcool (13,2° en 2017), le vin est très marqué par les notes de cassis et le vin est de corpulence moyenne avec des tannins fermes et une finale relativement pure.

Ch. Pibran 93-95

L’argile de Pibran qui lui joue des tours dans les millésimes humides va bien à la sécheresse du millésime 2018. La robe est noire avec un joli nez très épicé. Le vin est souple et suave, avec de la rondeur, un léger creux certes, mais une belle finale avec une élégance inaccoutumée. Point de rusticité dans Pibran en 2018. Le vin a été élaboré avec 54 % cabernet-sauvignon (majoritaire cette année) et 46 % merlot. Il est élevé 18 mois en moitié fût neuf. Le merlot a été ramassé du 26 septembre au 2 octobre et le cabernet-sauvignon particulièrement tard du 9 au 11 octobre. Belle réussite.

Ch. Pichon-Lalande Cru classé Grand vin 95-98

Robe noire à reflets violets. Le vin est dense et suave avec un beau moelleux, le vin est long, gourmand ce qui est rarissime dans le millésime, belle finale charmeuse, l’acidité relativement basse. Le vin a été élaboré avec 71 % cabernet-sauvignon, 23 % merlot, 5 % cabernet-franc et 1 % petit-verdot. Le rendement est de 35 hl/ha avec 50 % de grand vin et il affiche 14° d’alcool avec un pH de 3,85, d’où son moelleux magique.

Ch. Pichon-Longueville Cru classé Grand vin 97-98

La robe est noire avec un premier nez discret, puis noblement cèdre et épices. Le vin est dense, strict, austère, d’une belle fraîcheur, un brin rigoriste. Il ne manque pas de tannins, mais ils sont d’une grande finesse. Le vin a été élaboré avec 78 % cabernet-sauvignon et 22 % de vieux merlots qui ont été ramassés les 24 et 25 septembre. Les cabernets-sauvignons ont été vendangés du 3 au 10 octobre. Le vin est élevé avec 80 % de fût neuf. Le grand vin représente 50 % de récolte dont le rendement est de 35 hl/ha, ce qui est une moyenne basse. Grande réussite qui titille l’immense 2005. Il atteint 14,1° d’alcool (13,1° en 2017, 13,3 en 2016).

Ch. Pichon-Longuevlle Les Griffons 2e vin 93-95

La robe est sombre avec le nez de cèdre proche du grand vin. L’attaque est dense avec un joli milieu de bouche d’une fraîcheur inhabituelle, le millésime le raffine. Il dépasse clairement les grands vins d’l y a quelques années et il est Pauillac jusqu’au bout des oreilles. Le vin a été élaboré avec 52 % cabernet-sauvignon et 48 % merlot et il est élevé avec 60 % de barriques neuves et 40 % de barriques d’un vin. Il représente 30 % de la récolte.

Ch. Pichon-Longueville Les Tourelles de Longueville 2e vin 92-93

De fait troisième vin de la propriété, les Tourelles font la part belle au merlot qui représente plus des deux tiers de l’assemblage. Il en résulte un vin à l’attaque soyeuse, moyennement corsé, souple, déjà charmeur avec une pointe de fraîcheur mais la finale reste très Pauillac Le vin a été élaboré avec 66 % merlot, 20 % cabernet-sauvignon, 8 % cabernet-franc et 6 % petit-verdot. Il est élaboré avec tout de même 30 % fût neuf et 70 % en fût d’un vin. Belle densité pour un Tourelles. Il représente 20 % de la récolte.

Ch. Plantey 89-90

La robe est sombre avec un nez discret. Le vin est de bonne densité, pas très long mais joliment typé Pauillac avec des beaux fruits noirs et épices.

Ch. Pontet-Canet Cru classé 99-100

La robe est noire avec un nez impressionnant de profondeur. La bouche surprend par sa douceur et son côté aérien alors qu’i affiche un indice potentiel tannique record de 95. Les tannins sont d’une grande élégance, le vin est incroyablement long avec une finale éblouissante. Le vin est d’un grand naturel, très harmonieux. Il défiera les décennies. Le 2016 est immense dans le classicisme, le 2018 est un phénomène. Le rendement minuscule est de 10,6 hl/ha, mais le château a refusé tout recourt à la chimie sous quelque forme qu’elle soit. Le vin a été élaboré avec 70 % cabernet-sauvignon, 22 % merlot, 5 % cabernet-franc et 3 % cabernet-franc. Le merlot a été le plus affecté par les conditions atmosphériques. Tri à la main et égrappage manuel, pigeage manuel. Tout a été vinifié en petites cuves neuves en béton de 40 hl/ha. Les vendanges ont débuté le 24 septembre pour le merlot et ont fini le 5 octobre avec les dernières parcelles de cabernet-sauvignon.

Ch. Tour Sieujan 88-89

De robe noire, le vin est souple, délicatement fumé, un peu fluide, charmant.